

DAFTAR PUSTAKA

- Abbas , A. 2003. Identifikasi dan Pengujian Stabilitas Pigmen Antosianin Bunga Kana (*Canna coccinea mill.*) Serta Aplikasinya pada Produk Pangan (Skripsi) Universitas Muhammadyah. Malang. 89 hlm.
- Adriani, 1995. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik pikel Manis Jagung Semi (*Zeamays L.*) (Skripsi) Unila. Bandar Lampung. 97 hlm.
- Amin, M.A., Jaafar, Z. and Khim, L.N. 2004. Effect of Salt on Tempoyak Fermentation and Sensory Evaluation. *Journal of Biological Sciences* 4(5): 650-653.
- Anonim, 2007. Pikel. Wikipedia. Free Encyclopedia. www.wikipedia.org. Diunduh tanggal 10 Juli 2011.
- Anonim. 2008. Kiat Meningkatkan Produktivitas Umbi-umbian (Ubi kayu dan ubi jalar) dengan Kualitas Baik. <http://www.sinartani.com>. Diakses tanggal 8 November 2009.
- Anonim. 2009^a. Food Safety and Preservation: Low Salt Pickles. Oregon State University Extension Service. SP 50-533, Revised May 2009. 3 hlm.
- Anonim. 2009^b. Pickles and Relishes: Problems and Solutions. Oregon State University Extension Service. SP 50-744, Revised July 2009. 2 hlm.
- Anonim. 2010. Preparing and Canning Fermented Foods and Pickled Vegetables. University of Kentucky College Agriculture. 19 hlm.
- Anonim. 2011. Ubi Jalar Ungu. Wikipedia. Free Encyclopedia. www.wikipedia.org. diunduh 8 Juli 2011,
- Anonim, 2012. Antosianin. Wikipedia. Free Encyclopedia. www.wikipedia.org. diunduh 8 juli 2011.
- AOOC. 2006. *Official Method of Analysis of AOOC*. 14th Edition. AOOC Inc., Arlington, Virginia.

- Archuleta, M. 2009. Preparing and Canning Fermented and Pickled Foods at Home. New Mexico State University. 8 hlm.
- Astuti, S.M. 2006. Teknik Pelaksanaan Percobaan Pengaruh Konsentrasi Garam dan *Blanching* Terhadap Mutu Acar Buncis. *Buletin Teknik Pertanian* 11(2):58-63.
- Awika, J.M., Rooney, L.W. and Waniska, R.D., 2004. Anthocyanins from black sorghum and their antioxidant properties. *Food Chemistry* 90(1-2):293-301.
- BPS. 2010. Survei Pertanian Produksi Tanaman Sayuran Di Indonesia. BPS-Jakarta. Indonesia
- Brock, T.D. and Brock, K.M. 1978. Basic Microbiology with Applications. Prentice-Hall. New Jersey. 608 hlm.
- Buckle, K.A., Edward, G.H. Fleed and M. Watton. Penterjemah Hari Purnomo, 1987. *Ilmu Pangan*, Jakarta. UI Press. 89 hlm.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Diterjemahkan oleh Muljoharjo, M. UI-Press. Jakarta. 614 hlm.
- Fardiaz, S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor. 142 hlm.
- Francis, I.M. and Badrie, N. 2007. Effect of Brining Pretreatment and Storage on Carambola (*Averrhoa carambola* L.) Pickles. *Journal of Food Processing and Preservation* 28(1):51-67.
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. 1978. *Food Microbiology*. Mc Graw-Hill Book Company, New York.
- Galvano, F. 2005. *The Chemistry of Anthocyanins*. International Food Information Service, www.foodsciencecentral.com. Diunduh tanggal 15 juli 2011.
- Hagenimana, V, Vezina, L.P and Simard, R.E. 1992. Distribution of Amylases within Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L). *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 40(10):1777-1783.
- Hanum, T. 2000. Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna Alami dari Katul Beras Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan* XI (1):17-23.
- Holton, T.A. and Cornish, E.C. 1995. Genetics and Biochemistry of Anthocyanin Biosynthesis. *The Plant Cell* 7(7):1071-1083.

- Janna, O.A., Khairul, A, Maziah, M and Mohd, Y. 2006. Flower Pigment Analysis of *Melastoma Malabathricum*. *African Journal of Biotechnology* 5(2) :170-174.
- Jenie, B.S.L. 1996. Peranan Bakteri Asam Laktat Sebagai Pengawet Hayati Makanan (Food Biopreservative). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 1(2):60-73.
- Joshi, V.K., S. Sharma. and N.S. Thakur 2007. Effect of Temperature, Salt Concentration and Fermentation Type (Inoculated VS. Natural) on Lactic Acid Fermentation Behaviour and Quality of Carrot. *J. Acta Alimentaria* 37(2):205-219.
- Judoamidjojo, M., Darwis, A.A. and Sa'id, E.G. 1992. *Teknologi Fermentasi*. Rajawali Pres. Jakarta. 333 hlm.
- Jusuf, M., Rahayuningsih, S.A. and Ginting, E. 2008. Ubi Jalar Ungu. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 30(4):13-14.
- Lee, J., R.E. Wroolstad and R.W. Derst. 2005. Determination of Total Monomeric Anthocyanin Pigmen Content or Fruit Juices, Beverages, Natural Colorants, and Wines by the pH Differential Method: Collaborative Study. *Journal of AOAC International* 88 (5):1269-1275.
- Lingga, P., B. Sarwono., F. Rahardi., C. Raharja., J. J. Anfiastini., Rini, W and W. H. Apriadi. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. PT Penebar Swadaya. Jakarta. 243 hlm.
- Luh, B.S and Woodroof, J.G. 1982. Commercial Vegetable Processing. Second Edition. *J. Amazon Join Prime* 1(2):123-129.
- Malik, S. 2003. Rekomendasi Pengendalian Organisme Pengganggu Tumbuhan pada Tanaman Ubi Kayu dan Ubi Jalar. Direktorat Perlindungan Tanaman. Jakarta.
- Mika, M. 2010. Pengaruh Jenis Bakteri Asam Laktat dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Pikel Ubi Jalar Kuning (Skripsi) Unila. Bandar Lampung. 129 hlm.
- Owen, J.D dan L.S.Mendoza. 1985. Enzimically Hidrolised and Bacterically Fermented Fishery Product. *Journal of Food Microbiology* 20: 373-293.
- Palgunadi, M. 1996. Pengaruh Konsentrasi Larutan Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Pikel Lada Hijau (*Piper nigrum* L.) (Skripsi) Unila. Bandar Lampung. 104 hml.

- Panda, S.H., Parmanick, M. and R.C. Ray. 2007. Lactic Acid Fermentation of Sweet Potato (*Ipomoea batatas* L.) Into Pickles. *Journal of Food Processing and Preservation* 31:83–101.
- Pederson, C.S. 1982. Pickles and Sauerkraut. Di dalam B.S.Luh and Jasper G.W. (eds.). *Commercial Vegetables Processing*, p. 457. The AVI Publishing Company, Inc., Wetsport, Conecticut.
- Potter, N.N and Hotchkiss, J. H. 1980. *Food Science*. The AVI Publishing Company, Inc., Westport, Connecticut.
- Ramadiyanti, M., Dewi, F and H, Khairunisa, A. Ekstraksi Zat Warna Antosianin Dari Ubi Jalar Ungu. Laporan Penelitian. Universitas Pasundan. Bandung.
- Rini. 2009. Pengaruh Beberapa Konsentrasi Garam Terhadap Karakteristik Pikel Ubi Jalar Ungu Selama Fermentasi (Skripsi) Unila. Bandar Lampung. 120 hlm.
- Robinson, R.K. 2000. *Encyclopedia of Food Microbiology*. Academic Press. New York.
- Rozi, F dan Krisdiana, R. 2005. Prospek Ubi Jalar Berdaging Ungu Sebagai Makanan Sehat dalam Mendukung Ketahanan Pangan. Laporan Penelitian. Balai Penelitian Tanaman Kacang-kacangan dan Umbi-umbian. Malang. 6 hlm.
- Salminen, S., and A.V Wright. 1993. *Lactit Acid Bacteria in Health and Disease Lactic Acid Bacteria*. Marcel Dekker INC. New York.
- Samsudin, M.A. dan Khoirudin. 2008. Ekstraksi, Filtrasi dan uji Stabilitas Zat Warna dari Kulit Manggis (*Garcinia mangostana*). *Jurnal Teknik Kimia*, Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro X1 (1):1-8
- Sari, P. Agustina, F. Komar, M. Unus, Fauzi, M. dan Lindriati, T. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknologin dan Industri Pangan* XVI(2):142-146.
- Sarwono, B. 2005. *Ubi Jalar Cara Budi Daya yang Tepat Efisien dan Ekonomis*. Seni Agribisnis. Swadaya. Jakarta. 124 hlm.
- Setyaningrum, A. 2010. Total Antosianin Ekstrak Buah Salam dan Korelasinya Dengan Kapasitas Anti Peroksidasi pada Sistem linoelat. *AGROINTEK* 4(2):121-127.
- Sinaga, R.M. dan Marpaung, L. 1995. Orientasi Perlakuan Garam, Suhu dan Fermentasi terhadap Mutu Acar (Pikel) Bawang Putih. *Buletin Penelitian Hortikultura* XXVII(3):134-142.

- Singleton, P. 1978. Dictionary of Microbiology. The Pit Man Press. London.
Page: 481.
- Soemartono. 1984. *Ubi Jalar*. CV Yasaguna. Jakarta. 210 hlm.
- Stamer, J.R., Kosikowski, F.V., Morse, R.A., Bache CA and Lisk, D.J. 1979. General Food Microbiology. *Bull Environ Contam Toxicol* 21(4-5):600-3.
- Subagia, N. 1994. Pengaruh Lama Fermentasi dan Konsentrasi NaCl Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pikel Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) (Skripsi) UNILA. Bandar Lampung. 137 hlm.
- Suismono. 2008. Oretan Prebiotik. <http://Probiotikteam.Wordpress.com> /2008/04/25 /Budayakan-Makan-Ubi. Diaksese tanggal 10 Oktober 2009.
- Suprapta, D.N., Jawi, I.M., Arcana, N., Indrayani, A.W., A.A. N and Subawa. 2004. Efek Antioksidan Ekstrak Air Umbi Ubijalar Ungu (*Ipomoea batatas L*.) Terhadap Darah dan Berbagai Organ Pada Mencit Yang Diberikan Beban Aktivitas Fisik Maksimal. *Jurnal Veteriner* 9(2):65-71.
- Takahata, Y., Noda, T. and Sato, T. 1995. Changes in Carbohydrates and Enzyme Activities of Sweetpotato Lines during Storage. *Journal Agriculture and Food Chemistry* 43(7):1923-1928.
- Tensiska., Sukarminah, E and Natalia, D. Ekstraksi Pewarna Alami dari Buah Arben (*Rubus idaeus* (linn.)) dan Aplikasinya pada Sistem Pangan. Laporan Penelitian. UNPAD. 16 hlm.
- Vaughn, R.H. 1982. Lactic Acid Fermentation of Cabbage, Cucumber, Olives and Other Product. In Prescott and Dunns *Industrial Microbiology*. Fourth editions. AVI Publishing Co :182-236.
- Winarno, F.G., S. Fardiaz and D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Gramedia, Jakarta. 257 hlm.
- Winarno, F.G. 1988. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia. Jakarta. 253 hlm.
- Winarti, S., Sarofa, U and Anggrahini, D. 2008. Ekstraksi dan Stabilitas Warna Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas L.*,) Sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Kimia* 3(1):207-214.
- Wulan, I.C. 2004. Pengaruh Konsentrasi Garam dan Lama Fermentasi Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Pikel Wortel (*Daucus carota* L.). (Skripsi) UNILA. Bandar Lampung. 97 hlm.
- Wu, X.L., Beecher, G., Holden, J., Haytowitz, D., Gebhardt, S and Prior, R.L. 2006. Concentrations of Anthocyanins in Common Foods in the United States and Estimation of Normal Consumption. *J. Agric.Food Chem* 54:4069-4075.

Yoo, K.M., Hwang, I.K., Jr, G.E. and Moon, B. 2006. Effects of Salts and Preheating Temperature of Brine on the Texture of Pickled Cucumbers. *Journal of Food Science* 71(2):C97-C101.

Yamakawa, O. 1998. Development of new cultivation and utilization system for sweet potato towards the 21st century. In *Proceedings of the International Workshop on Sweet Potato, Production System towards the 21st Century*, December 9–10, 1997 (D.R. LaBonte, M. Yamashita and H. Machida, eds.), pp. 1–8, Kyushu National Agricultural Experiment Station, Miyakonojo, Miyazaki, Japan.